



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

11. února 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 70/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10590 – PAI PARTNERS / OTTP / VEONET) ⁽¹⁾	1
2022/C 70/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP) ⁽¹⁾	2

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 70/03	Směnné kurzy vůči euru — 10. února 2022	3
--------------	---	---

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2022/C 70/04	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING) ⁽¹⁾	4
2022/C 70/05	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10515 – ILIAD / UPC POLSKA) ⁽¹⁾	6

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 70/06	Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012	7
2022/C 70/07	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	11
2022/C 70/08	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	23

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10590 – PAI PARTNERS / OTPP / VEONET)****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 70/01)

Dne 3. února 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10590. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10587 – BLACKSTONE / WARBURG PINCUS / INTRAFI GROUP)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 70/02)

Dne 7. února 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10587. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

10. února 2022

(2022/C 70/03)

1 euro =

měna		směnný kurz	měna		směnný kurz
USD	americký dolar	1,1439	CAD	kanadský dolar	1,4498
JPY	japonský jen	132,42	HKD	hongkongský dolar	8,9142
DKK	dánská koruna	7,4404	NZD	novozélandský dolar	1,7076
GBP	britská libra	0,84248	SGD	singapurský dolar	1,5345
SEK	švédská koruna	10,5275	KRW	jihokorejský won	1 367,52
CHF	švýcarský frank	1,0571	ZAR	jihoafrický rand	17,3078
ISK	islandská koruna	141,80	CNY	čínský juan	7,2722
NOK	norská koruna	10,0693	HRK	chorvatská kuna	7,5275
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	16 390,21
CZK	česká koruna	24,350	MYR	malajsijský ringgit	4,7855
HUF	maďarský forint	354,02	PHP	filipínské peso	58,583
PLN	polský zlotý	4,4921	RUB	ruský rubl	85,0187
RON	rumunský lei	4,9451	THB	thajský baht	37,331
TRY	turecká lira	15,4838	BRL	brazilský real	5,9668
AUD	australský dolar	1,5894	MXN	mexické peso	23,3584
			INR	indická rupie	85,9373

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků

(Věc M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 70/04)

1. Komise dne 4. února 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Toto oznámení se týká těchto podniků:

- Biscuit Holding S.A.S. („Biscuit International“, Francie), kontrolovaného podnikem Platinum Equity,
- Continental Bakeries Holding B.V. („Continental Bakeries“, Nizozemsko).

Podnik Biscuit International získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování výhradní kontrolu nad celým podnikem Continental Bakeries.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- Podnik Biscuit International vyrábí hlavně sladké sušenky s vlastní značkou, i když působí rovněž v oblasti společné výroby značkových sušenek. Svoji činnost provozuje především v Evropě a omezený prodej má v USA, Africe, asijsko-tichomořské oblasti a Latinské Americe.
- Podnik Continental Bakeries vyrábí sladké sušenky, náhražky chleba a toasty. Zaměřuje se na výrobky s vlastní značkou, i když má také své značky sušenek. Svoji činnost provozuje zejména v Evropě a omezený prodej má v USA, Africe a asijsko-tichomořské oblasti.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10543 – BISCUIT HOLDING / CONTINENTAL BAKERIES HOLDING

(¹) Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

**Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.10515 –ILIAD / UPC POLSKA)**

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 70/05)

1. Komise dne 3. února 2022 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- Iliad S.A. (Francie), mateřské společnosti skupiny Iliad („Iliad“), jež kontroluje pan Xavier Niel,
- UPC Polska sp. z o.o. („UPC“, Polsko), kontrolovaného podnikem Liberty Global Inc.

Podnik Iliad S.A. získá ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) nařízení o spojování nepřímou kontrolu nad celým podnikem UPC.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku Iliad S.A.: poskytování telekomunikačních služeb ve Francii, Itálii a Polsku. Je mateřskou společností podniku Iliad, který v konečném důsledku kontroluje pan Xavier Niel. Pan Xavier Niel v konečném důsledku kontroluje další společnosti působící v různých odvětvích. V odvětví telekomunikací působí skupina Xaviera Niela v Irsku, na Maltě, ve Francii, v Itálii a Polsku,
- podniku UPC: poskytování služeb pevných telefonních linek, služeb internetu prostřednictvím pevné sítě, placených televizních služeb, jakož i připojení pro firemní zákazníky a mobilních telekomunikačních služeb v Polsku.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10515 –ILIAD / UPC POLSKA

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2022/C 70/06)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Latvijas lielie pelēkie zirņi“

EU č.: PDO-LV-01194-AM01 – 12. dubna 2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Název

„Latvijas lielie pelēkie zirņi“

2. Členský stát nebo třetí země

Lotyšsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

CHOP „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se používá pro označení suchého hrachu místního kultivaru „Retrija“ odrůdy *maculatum* hrachu setého (*Pisum sativum* L.).

Tyto suché luštěniny mají následující morfologické vlastnosti:

Vzhled: velké zrno nepravidelného tvaru hnědé barvy s tmavým žilkováním, které mu dodává šedý odstín, a s černým hilem.

Průměrná hmotnost: hmotnost 1 000 zrn: 360–400 g,

objemová hmotnost: 713–790 g/l.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Chemické vlastnosti produktu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ (v %)

- obsah vody max. 16 %
- hrubý protein 20–34 %
- lipidy 1,2–2,2 %
- celulóza max. 6,8 %
- popel max. 3,5 %

Hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se jí s vnějším obalem zrn, jež nelze odstranit, díky čemuž se hrách při vaření nerozpadá, neboť vnější obal pevně přiléhá k zrnku.

Vařený hrách má tyto organoleptické vlastnosti:

- měkkou moučnou konzistenci,
- charakteristickou sladkou chuť, již způsobuje vnější obal.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby – pěstování, sušení a třídění – probíhají v dané oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce hrachu s CHOP pokrývá téměř celé území Lotyšska s výjimkou těchto regionů: pobřeží Baltského moře a Rižského zálivu až 5 km do vnitrozemí v městech Nīca, Liepāja a Pāvilosta, pobřeží města Ventspils, pobřeží města Dundaga a měst Roja, Engure, Jūrmala, Rīga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti a Salacgrīva.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Hlavní faktory, jež jsou pro jedinečnou jakost produktu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ určující, jsou klimatické faktory, vlastnosti půdy, historické souvislosti a zkušenosti a znalosti lidí.

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Území, na kterém se hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ pěstuje, leží v oblasti s mírným podnebím, pro niž je určující blízkost moře a vliv vzduchu proudícího od Atlantského oceánu. V Lotyšsku tedy panuje mírné a vlhké podnebí se čtyřmi jasně danými ročními obdobími. Obloha je často zatažena mraky, a to 160 až 180 dní ročně, a slunce během roku svítí průměrně 1 790 hodin. Zkušenost ukazuje, že nejvíce dní s maximálním slunečním svitem je v květnu až srpnu, a to v průměru 28 až 30 dní, kdy slunce svítí 8 až 10 hodin denně. Průměrné roční srážky činí 574 až 691 mm. Mírné a vlhké podnebí, které v zeměpisné oblasti panuje, vytváří veškeré příhodné podmínky pro optimální růst, rozkvet a sklizeň hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“, a tak se právě na tomto území mohou co nejlépe projevit vlastnosti a specifické rysy těchto luskovin.

Pro správný růst hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ jsou v dané zeměpisné oblasti zásadní mírně až dobře obhospodařované pozemky s vápenitou písčito-jílovitou granulometrickou strukturou půdy a optimální hodnotou pH kolem 7.

5.2. Specifičnost produktu

Sušený hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se od jiných odrůd odlišuje zvláště velkými a nepravidelnými zrny (hmotnost 1 000 zrn činí 360 až 400 g). Omezený počet zrn v lusku vyvažují dobré kulinářské vlastnosti, například poměrně krátká doba vaření (zhruba 10 minut, což je méně než u jiných odrůd hrachu). Vlastnosti vařeného produktu: měkká moučná konzistence s jemnou charakteristickou chutí, již způsobuje vnější obal zrn.

Hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se jí s vnějším obalem zrn, jež nelze odstranit, díky čemuž se hrách při vaření nerozpadá, neboť vnější obal pevně přiléhá k zrnu.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu

Názvem „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se označuje produkt, k jehož získání se využívá výhradně působení přírody a know-how místních producentů.

1. Environmentální faktory zaručující vysokou kvalitu produktu (nepravidelná zrna a moučná konzistence):

- podnebí – rozdílná vlhkost a teplota v jednotlivých fázích růstu rostliny jsou určujícím faktorem pro vyprodukování tak velkých zrn.

Vegetační období hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ trvá 80 až 115 dní. Na počátku tohoto období produkt roste a vyvíjí se poměrně pomalu, ale fáze rozkvetu a zrání jsou pak velmi rychlé. Klimatické podmínky Lotyšska jsou tedy pro zajištění vysoké kvality ideální (nepravidelná velká zrna, moučná konzistence, krátká doba vaření). Rostliny potřebují v době květu a tvorby lusků vodu (jedná se o druhou polovinu června a první polovinu července), neboť množství vody zásadním způsobem ovlivňuje velikost zrn a tloušťku jejich vnějšího obalu. Nicméně přílišné množství vody v této době zpomaluje zrání, zatímco sucho způsobí, že se vytvoří zrna malé velikosti s tlustším vnějším obalem. Z toho v obou případech vyplývá delší doba vaření a zhoršení chuti zrn, což vysvětluje, proč se hrách seje časně, tj. od třetí dubnové dekády, ale před první květnovou dekádou,

- optimální hodnota pH půdy je 7.

Ve srovnání s jinými odrůdami je hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ náročnější na pěstební podmínky. Daří se mu na mírně až dobře obhospodařovaných pozemcích s vápenitou písčito-jílovitou granulometrickou strukturou půdy. Při nižších výnosech jej lze rovněž pěstovat na písčitých a písčito-hlinitých půdách nebo na rašeliništích. Optimální hodnota pH pro hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se pohybuje kolem 7. Je tedy vyšší než u jiných méně náročných odrůd hrachu.

2. Faktory spojené s historií a lidskou činností:

v průběhu času umožnilo pěstování a šlechtění hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ na tomto jedinečném území vytvořit odrůdu, která je dokonale přizpůsobena místním podmínkám a jejíž kvalita se stala v gastronomii pojmem.

Pěstování šedého hrachu má v Lotyšsku dlouhou tradici, která započala již v 18. století. Na počátku dvacátého století byly zveřejněny články o vlastnostech „šedého“ hrachu. Se šlechtěním hrachu se v Lotyšsku začalo v roce 1925 v Národním institutu pro šlechtění rostlin ve Stende, avšak od roku 1945 šlechtění probíhá v Národním institutu pro šlechtění rostlin v Priekuli, což potvrzuje, že se tento produkt pěstuje na celém území Lotyšska. Pro šlechtění hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se využilo populace hnědého hrachu s velkými zrny Vidzeme. Po vyšlechtění tohoto produktu docházelo v Národním institutu pro šlechtění rostlin v lotyšském Priekuli k dalšímu šlechtění zaměřenému na zlepšení jeho vlastností (zjemnění hořkosti planě rostoucích zrn a výzkum dobré chuti a pěkného vzhledu po vaření), a dospělo se tak ke kultivaru „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ „Retrija“ – jediné odrůdě se zrny této velikosti.

Techniky používané při pěstování a sklizni této rostliny, jež se po léta vyvíjely, jsou klíčové pro zajištění vyšších celkových výnosů a vysoké jakosti produktu. Mimo jiné se jedná o dobrou přípravu půdy, výběr vhodné kombinace plodin nebo zvolení příznivého okamžiku pro sklizeň. Hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ se pěstuje pouze v rámci smíšené kultury plodin spolu s obilovinami (oves, ječmen, pšenice jarní), jež fungují jako podpůrné plodiny. Doporučuje se, aby ve smíšené kultuře plodin byl poměr hrachu „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ a obilovin 1:2 nebo 1:1.

Produkt se sklízí pomocí kombajnu, což vyžaduje pozornost a zkušenost, neboť pokud je hrách „Latvijas lielie pelēkie zirņi“ zralý, může se rozlomit na dva kusy. Ihned po sklizni se produkt v sušárnách důkladně vysuší.

Hrách je v Lotyšsku součástí stravy po staletí. Spolu s ječmenem a fazolemi byl základní složkou výživy již před naším letopočtem a jeho význam se do počátku 19. století, kdy se začaly pěstovat brambory, nesnížil. Dnes se šedý hrách se špekem uvádí v turistických průvodcích jako jedno z typických lotyšských jídel, které je třeba ochutnat.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení
Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů
a potravin, která není menšího rozsahu**

(2022/C 70/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

**ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO
ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU**

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“

EU č.: PDO-ES-0336-AM02 – 9. září 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem

Consejo regulador de la DOP Arròs del Delta de l'Ebre [„Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“
Regulační rada chráněného označení původu]
C/Salvador Dalí, 27-29
43870 Amposta (Španělsko)
info@do-deltadelebre.com
http://do-deltadelebre.com

Regulační rada chráněného označení původu „Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“ se skládá ze všech
pěstitelů a zpracovatelů CHOP „Arroz del Delta del Ebro“ a má oprávněný zájem předložit tuto žádost o změnu.

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☐ Zeměpisná oblast
- ☐ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ ouvislost
- ☐ Označování
- ☒ Jiné: kontrolní subjekt, právní požadavky

4. Druh změny (změn)

- ☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.
- ☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

Popis produktu (oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu):

- Za účelem zahrnutí tří nových odrůd a rozšíření ochrany i na hnědou rýži se následující odstavec z oddílu specifikace produktu *Popis produktu* (oddíl B) a jednotného dokumentu (bod 3.2):

„Bílá rýže pocházející z druhu *Oryza sativa* L. odrůd ‚Bahía‘, ‚Tebre‘, ‚Gleva‘, ‚Fonsa‘, ‚Bomba‘ a ‚Montsianell‘ splňující obchodní normu ‚třída extra‘.“

nahrazuje tímto:

„Bílá a hnědá rýže pocházející z druhu *Oryza sativa* L. odrůd ‚Bahía‘, ‚Tebre‘, ‚Gleva‘, ‚Fonsa‘, ‚Bomba‘, ‚Montsianell‘, ‚Jsendra‘, ‚Guara‘ a ‚Olesa‘ pěstované s použitím konvenčních a ekologických zemědělských metod (nebo jiných státem uznaných udržitelných produkčních systémů). Bílá rýže musí být odpovídat obchodní kategorii ‚třída extra‘ a hnědá rýže (tj. ‚loupáná rýže‘) musí být v souladu s jedinou obchodní normou zavedenou pro hnědou rýži.“

Zahrnutí těchto tří nových odrůd rýže si vyžádalo úpravu dalších pasáží v oddílech *Popis produktu* (oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu).

Následující text: „Odrůdy ‚Bahía‘, ‚Tebre‘, ‚Fonsa‘, ‚Montsianell‘ a ‚Gleva‘ se vyznačují navzájem velmi podobnými vlastnostmi. Ačkoliv se při pěstování mohou vyskytnout mírné rozdíly, konečný produkt se významně neodlišuje.“

se nahrazuje tímto:

„Všechny odrůdy, na které se vztahuje toto CHOP, jsou poddruhu japonica. Prakticky všechny (‚Bahía‘, ‚Tebre‘, ‚Fonsa‘, ‚Montsianell‘, ‚Gleva‘, ‚Jsendra‘ a ‚Guara‘) mají velmi podobné vlastnosti. Ačkoliv se při pěstování mohou vyskytnout mírné rozdíly, konečný produkt se významně neodlišuje.“

Následující text: „Odrůda ‚Bomba‘ vykazuje ve srovnání s ostatními odrůdami odlišné znaky, co se týká pěstování i vypěstovaného zrna. Přesto je díky své jakosti a tradičnímu pěstování v deltě řeky Ebro do specifikace zahrnuta.“

se nahrazuje tímto:

Odrůda ‚Bomba‘ vykazuje ve srovnání s ostatními odrůdami odlišné znaky, co se týká pěstování i vypěstovaného zrna. Přesto je díky své kvalitě a tradičnímu pěstování v deltě řeky Ebro do specifikace zahrnuta. Nevařená zrna odrůdy ‚Olesa‘ se velmi liší od ostatních odrůd, na které se vztahuje CHOP, ale tato odrůda, která rovněž pochází z vymezené zeměpisné oblasti, přináší v kuchyni podobné výsledky jako odrůda ‚Bomba‘.“

Následující text: „Tyto odrůdy mají velkou koncentraci škrobu uprostřed zrna, což jim propůjčuje křídově bílý střed nazývaný ve španělštině ‚perlado‘ nebo ‚pearly‘. Právě tato vlastnost umožňuje rýži při vaření absorbovat chuť a barvy ostatních složek obsažených v receptu.“

se nahrazuje tímto:

„Tyto odrůdy mají dostatečně vysoký obsah amylozy, aby mohla rýže při vaření správně absorbovat chuť a barvy ostatních složek receptu.“

Následující text: „Všechny tyto odrůdy se vyznačují rovnoměrností vaření a jednotností zrna. Vyhovují gastronomickým požadavkům na rýži dané oblasti díky tomu, že jejich zrno velmi dobře absorbuje chuť, na rozdíl od jiných druhů rýže, například dlouhé rýže.“

se nahrazuje tímto:

„Všechny se vyznačují rovnoměrností vaření a jednotností zrna po uvaření. Vyhovují gastronomickým požadavkům na rýži dané oblasti díky tomu, že na rozdíl od jiných druhů, jako je většina dlouhozrnných odrůd, absorbují hodně chuti. Ačkoli je ‚Olesa‘ dlouhozrnnou odrůdou, její výsledky v kuchyni jsou podobné ostatním odrůdám, na které se vztahuje toto CHOP.“

Vzhledem k zařazení hnědé rýže, která, jak je vysvětleno v oddílu *Popis produktu* (oddíl B1 – *Definice produktu* – specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu), je pokryta jinou obchodní normou, je rovněž třeba přizpůsobit následující odstavec z oddílu *Popis produktu* (oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu):

„Všechny odrůdy chráněné označením CHOP ‚Arroz del Delta del Ebro‘ musí při uvádění na trh splňovat obchodní normu ‚třída extra‘ a zrna musí být zdravá, nepoškozená plísní, hnilobou, hmyzem ani parazity a musí být bez zvláštního zápachu a/nebo příchuti.“

Nahrazuje se tímto:

„Všechny odrůdy chráněné označením CHOP ‚Arroz del Delta del Ebro‘ musí při uvádění na trh splňovat příslušnou obchodní normu a zrna musí být zdravá, nepoškozená plísní, hnilobou, hmyzem ani parazity a musí být bez zvláštního zápachu a/nebo příchuti.“

Důvody pro zařazení hnědé rýže:

Hnědá rýže (také nazývaná „cargo“ nebo „loupaná“ rýže) je to, z čeho se vyrábí bílá rýže – dosud jediný druh chráněný označením CHOP. Hnědá rýže spočívá ve zralých rýžových zrnech, která mají odstraněné slupky nebo obaly, přičemž zůstává vrstva otrub, která dává rýži její barvu. Rozhodnutí přidat hnědou rýži k druhům chráněným označením původu „Arroz del Delta del Ebro“ bylo přijato s cílem přizpůsobit se měnícím se spotřebitelským zvyklostem, neboť tento typ produktu je stále více poptáván.

Důvody pro zařazení nových odrůd:

Vedle již zařazených odrůd („Bahía“, „Tebre“, „Fonsa“, „Bomba“, „Montsianell“ a „Gleva“) jsou nově přidány položky („JSendra“, „Guara“ a „Olesa“) odrůdami rýže, které jsou nejlépe schopny se přizpůsobit mokřadům oblasti ústí řeky Ebro. Vařená rýže těchto nových odrůd má stejné vlastnosti jako u odrůd, na které se CHOP již vztahuje, a všechny odrůdy – staré i nové – patří k poddruhům *japonica*.

„JSendra“ je odrůda, která je díky výšce rostlin dobře přizpůsobena prostředí a převládajícím povětrnostním podmínkám, zejména větru. Je vysoce odolná vůči vypadávání zrn před sklizní nebo během sklizně, poléhání rostlin a zahoření rýže. Jako jedna z těchto odrůd, která se vysévá jako poslední (v první polovině května), patří k nejpřizpůsobivějším, pokud jde o změnu klimatu. Její vlastnosti jsou velmi podobné odrůdám, na které se v současnosti toto CHOP vztahuje.

Odrůda „Guara“ je rovněž vhodná pro toto prostředí a převládající povětrnostní podmínky. Patří mezi odrůdy, kterým se nejlépe daří v písčítých půdách. Její vlastnosti jsou velmi podobné odrůdám, na které se v současnosti toto CHOP vztahuje.

Odrůda „Olesa“ pochází z oblasti ústí řeky Ebro a je vhodná pro místní prostředí. Jako odrůda s krátkým životním cyklem může být pěstována udržitelným způsobem, s využitím menšího množství přírodních zdrojů a ekologicky šetrných zemědělských postupů. Je vysoce odolná proti plísňové infekci a poléhání rostlin, a proto se jí dobře daří v místním podnebí. Její kulinářské vlastnosti jsou velmi podobné odrůdám, na které se v současnosti toto CHOP vztahuje.

Jak se různé odrůdy rýže přizpůsobují různým druhům půdy, je předmětem výzkumu, který v soukromém i veřejném sektoru provádí „Experimentální stanice Ebro“ Institutu pro agropotravinářský průzkum a technologie (IRTA).

Toto odvětví si je rovněž velmi dobře vědomo vysoké ekologické hodnoty této oblasti a citlivě ji vnímá: dosažení rovnováhy mezi bohatstvím přírodního dědictví této oblasti a její sociálně-ekonomickou hodnotou bylo vždy klíčovou prioritou. Pěstování rýže v ústí řeky Ebro je příkladem toho, jak může plodina zavedená koncem 19. století významně přispět k vysoké hodnotě oblasti jako přírodního místa. Práce a výzkum proto pokračují ve snaze najít udržitelnější odrůdy plodin se stejnými vlastnostmi, jimiž se odlišují stávající odrůdy a které se mohou přizpůsobit specifickým podmínkám ústí řeky Ebro.

Odrůdy navržené pro zařazení jsou pozoruhodné, jelikož:

- a) jsou odolnější vůči houbovým chorobám, zejména *Pyricularia oryzae*, čímž snižují potřebu fungicidů;
- b) jsou odolnější vůči slanosti půdy;
- c) se jim dobře daří v písčítých půdách, zejména odrůdě „Guara“;

- d) jsou přizpůsobivější změnám způsobeným změnou klimatu;
- e) ve vymezené oblasti zachovávají agronomickou a environmentální kompatibilitu.

Nové odrůdy byly přidány do tabulek, ve kterých jsou v oddílu *Popis produktů* (oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu) uvedeny vlastnosti rýže.

— Tato tabulka:

„Odrůda	Délka	Poměr délky k šířce
„Bahía“	8,2 mm (středně dlouhá)	2,20 (polokruhovitý tvar)
„Tebre“	8,1 mm (středně dlouhá)	2,00 (kulatý tvar)
„Fonsa“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,00 (kulatý tvar)
„Bomba“	7,4 mm (krátká)	1,85 (kulatý tvar)
„Montsianell“	8,3 mm (středně dlouhá)	2,16 (polokruhovitý tvar)
„Gleva“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,04 (polokruhovitý tvar)“

se proto nahrazuje touto:

„Odrůda	Délka	Poměr délky k šířce
„Bahía“	8,2 mm (středně dlouhá)	2,20
„Tebre“	8,1 mm (středně dlouhá)	2,00
„Fonsa“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,00
„Bomba“	7,4 mm (krátká)	1,85
„Montsianell“	8,3 mm (středně dlouhá)	2,16
„Gleva“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,04
„JSendra“	8,2 mm (středně dlouhá)	2,16
„Guara“	8,0 mm (středně dlouhá)	2,11
„Olesa“	9,1 mm (dlouhá)	3,10

Průměrné referenční hodnoty pro každou odrůdu.“

Vysvětlení:

Do tabulky byly přidány nové odrůdy a byly odstraněny popisy, jak kulatá jsou zrna rýže („kulatý tvar“ atd.), protože nejsou v souladu s právními předpisy a protože tyto informace jsou již obsaženy v poměru délky k šířce.

Rovněž byla změněna následující tabulka týkající se konečného produktu (*Popis výrobku* – oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu):

„Odrůda	Kategorie	Typ
„Bahía“	Střednězrnná	„Perlado“ [s křídově bílým středem]
„Tebre“	Střednězrnná	„Perlado“ [s křídově bílým středem]
„Fonsa“	Střednězrnná	„Semiperlado“ [s křídově bílým středem, avšak méně než u typu „perlado“]

„Bomba“	Střednězrnná	„Perlado“ [s křídově bílým středem]
„Montsianell“	Střednězrnná	„Perlado“ [s křídově bílým středem]
„Gleva“	Střednězrnná	„Perlado“ [s křídově bílým středem]“

Toto je nová tabulka:

„Odrůda“	Kategorie	% amylozy
„Bahía“	Střednězrnná	19,1
„Tebre“	Střednězrnná	20,0
„Fonsa“	Střednězrnná	20,3
„Bomba“	Střednězrnná	24,9
„Montsianell“	Střednězrnná	18,1
„Gleva“	Střednězrnná	17,7
„JSendra“	Střednězrnná	17,5
„Guara“	Střednězrnná	17,5
„Olesa“	Dlouhozrnná	24,0

Průměrné referenční hodnoty pro každou odrůdu.“

Vysvětlení:

Byly přidány nové odrůdy, jak je vysvětleno výše, a parametr „Typ“ odkazující na jakost *perlado* (s křídově bílým středem) byl z tabulky odstraněn a nyní je místo něj udáván obsah amylozy jako procentuální podíl z celkového škrobu („% amylozy“). Amylóza je jednou z forem škrobu obsaženého v rýži.

Tato změna byla provedena, protože specifikace produktu (a jednotný dokument) dříve srovnávala přítomnost tohoto křídově bílého středu s určitým obsahem škrobu a kulinářskými vlastnostmi, což už nyní, jak víme, přesně neodpovídá. Tato jakost *perlado* je význačný rys, který vzniká u rýžových zrn při jejich utváření, je to však procentuální podíl amylozy, co udává chuťové vlastnosti vařené rýže, protože určuje strukturu, měkkost a lepivost rýže a míru zvětšení objemu při vaření. Jinými slovy, klíčovou vlastností odrůdy z hlediska výsledků, které přináší v kuchyni, je její obsah amylozy, a nikoli jakost *perlado*, jak se předpokládalo v minulosti.

- Kromě výše uvedených změn ve specifikaci produktu i v jednotném dokumentu vedlo zavedení tří nových odrůd k další změně, která se týká pouze specifikace produktu: nyní obsahuje stručný popis a některé klíčové informace (základní vlastnosti a průměrné výnosy při zpracování) pro každou z těchto nových odrůd – odpovídající podrobnostem již uvedeným pro stávající odrůdy – v pododdíle B.2 (*Popis odrůd*) oddílu *Popis produktu*. Popis každé odrůdy zahrnuje výšku rostliny, dobu růstu, velikost a hmotnost zrna, doporučené datum výsevu a skutečnosti o odrůdě významné z agronomického hlediska. Tabulky základních vlastností a výnosů při zpracování – obě v oddílu B2 specifikace produktu – nyní také obsahují tři nové odrůdy.
- Období výsevu pro odrůdy „Fonsa“, „Montsianell“ a „Bomba“ se stanovuje pružněji (oddíl B2 specifikace produktu):
 - U odrůdy „Fonsa“ se text „výsev se provádí od 1. do 10. května“ mění na „výsev se musí provést v první polovině května“.
 - U odrůdy „Montsianell“ se text „výsev se provádí od 20. do 30. dubna“ mění na „výsev se musí provést ke konci dubna“.
 - U odrůdy „Bomba“ se text „výsev se provádí od 20. dubna do 5. května“ mění na „výsev se musí provést v období od konce dubna do začátku května“.

Vysvětlení:

Zatímco data uvedená ve specifikaci produktu jsou doporučená, zkušenosti z průběhu let ukázaly, že data výsevu se mohou lišit v závislosti na tom, kdy je vypuštěna voda ze zavlažovacích kanálů na pole, nebo na povětrnostních podmínkách přes zimu, což může pěstitelům zabránit provést potřebné práce na polích. Proto bylo rozhodnuto, že období výsevu budou pružnější a že ve specifikaci produktu nebudou uvedena tak striktní data.

Metoda produkce

- Do oddílu E.b) specifikace produktu (metoda výroby) se přidávají odkazy na hnědou rýži, což znamená, že následující pasáž:

„Chráněná rýže je bílá rýže splňující obchodní normu ‚třída extra‘.

Bílá rýže je rýže, ze které byla omlétím odstraněna částečná nebo celá vrstva otrub (slupka semene a oplodí), což jí propůjčuje stejnoměrnou bílou (nebo bělavou) barvu.

K uvedení na trh jako ‚třída extra‘ musí celá zrna bez vad tvořit nejméně 92,70 % rýže a zlomková zrna nesmí překročit 4 %.“

se mění takto:

„Chráněná rýže je bílá rýže splňující obchodní normu ‚třída extra‘ a hnědá rýže.

Bílá rýže je rýže, ze které byla omlétím odstraněna část veškeré vrstvy otrub (slupka semene a oplodí), což jí propůjčuje stejnoměrnou bílou (nebo bělavou) barvu.

Hnědá rýže je loupaná rýže, tj. zralá rýžová zrna, která mají odstraněny slupky nebo obaly, přičemž zůstává vrstva otrub, která rýži propůjčuje její barvu. Pro uvedení na trh musí být balena v souladu s jedinou obchodní normou zavedenou pro hnědou rýži.

Celá zrna bez vad tvořit nejméně 92,70 % rýže a zlomková zrna nesmí překročit 4 %.“

Vysvětlení:

Přidání hnědé rýže (z důvodů uvedených v předchozím oddílu) znamená, že do různých částí specifikace produktu musí být doplněny informace o tomto typu rýže. To se týká tabulky tolerancí jakosti a popisu tohoto typu rýže v tomto oddíle.

- V oddíle E.b) specifikace výrobku (metoda výroby) se tabulka tolerancí jakosti nahrazuje odkazem na soulad s právními předpisy. Slova:

„Při zpracování je třeba dbát na to, aby na rýžových zrnech nezůstaly zbytky vrstvy otrub. Rýžová zrna musí být v těchto mezích:

Parametr	Bílá rýže
Průměr zrn, která neprojdou sítem číslo 14	3,75
Průměr zrn, která neprojdou sítem číslo 13	—
Průměr zrn, která PROJDOU sítem číslo 13	0,25
Zlomková zrna [méně než tři čtvrtiny průměrné délky celého zrna]	—
Žlutá nebo podobně zbarvená zrna	0,20
Červená nebo červeně pruhovaná zrna	0,50
Křídově bílá a nezralá zrna	2,00
Zbarvená a hmyzem poškozená zrna	0,50
Cizí látky	0,10
Minimální množství celých zrn bez vad	92,70“

se tudíž nahrazují těmito:

„Při zpracování je třeba dbát na to, aby na bílých rýžových zrnech nezůstaly zbytky vrstvy otrub. Musí být dodrženy tolerance jakosti stanovené v příslušných právních předpisech.“

Vysvětlení:

Tolerance jakosti uvedené v tabulce byly přesně stejné jako tolerance stanovené v právních předpisech pro bílou rýži. Tato tabulka by musela být rozšířena tak, aby zahrnovala nové typy rýže, jako je hnědá rýže, na kterou se vztahuje CHOP, protože jsou však hodnoty přesně stejné jako hodnoty uvedené v právních předpisech, bylo rozhodnuto, že by bylo lepší specifikaci výrobku zjednodušit a nahradit tabulku odkazem na soulad s právními předpisy. Jedná se tedy o redakční změnu, která nemá žádný vliv na jakost produktu ani na standardy jakosti, které musí splňovat.

- V položce *Skladování a uchovávání* oddílu E.b specifikace produktu (*Metoda produkce*) se provádí oprava týkající se teploty vzduchu používaného při skladování a uchovávání:

„Aby byla rýže v silech při čekání na zpracování uchovávána v optimálních podmínkách, je v pravidelných intervalech přičerpáván vzduch – nejlépe studený vzduch o teplotě 5 °C nebo o teplotě okolí.“

Tato část se nahrazuje touto:

„Aby byla rýže v silech při čekání na zpracování uchovávána v optimálních podmínkách, je v pravidelných intervalech přičerpáván vzduch – nejlépe studený vzduch o teplotě 10–15 °C nebo o teplotě okolí.“

Vysvětlení:

Jednalo se o tiskovou chybu: Teplota 5 °C je příliš nízká a v podstatě by způsobila zmrznutí rýže. Tato hodnota se proto opravuje z 5 °C na 10–15 °C.

- V položce *Balení a označování* oddílu E.b) specifikace produktu (*Metoda produkce*) se následující věta:

„Veškerá rýže v jednom balení musí být rýže ‚třída extra‘ jedné odrůdy.“

nahrazuje touto:

„Veškerá rýže v jednom balení musí být jedné odrůdy.“

Vysvětlení:

Odkaz na obchodní normu „třída extra“ byl z tohoto bodu vypuštěn, protože, jak je vysvětleno výše, existuje jiná třída pro hnědou rýži.

Souvislost se zeměpisnou oblastí (oddíl F specifikace produktu a bod 5 jednotného dokumentu):

Následující změny jsou nekritické redakční revize, které je třeba provést v oddílu *Souvislost s prostředím* specifikace produktu (oddíl F) a jednotného dokumentu (bod 5) v podstatě proto, aby odrážely změny popisu produktu v obou dokumentech.

- V bodě 5.2 jednotného dokumentu (*Specifičnost produktu*) se tato pasáž:

„Všechny odrůdy jsou známy pro rovnoměrné vaření, jednotná zrna a dobrou absorpční schopností díky vysokému obsahu škrobu v křídově bílém středu zrna, jakosti známé jako ‚perlado‘.

Rýže se cení pro to, jak dobře se vaří, s výslednými načechnutými, oddělenými zrny (přilnavost mezi zrny 7,3), a pro množství absorbované vody (1,93 gramů vody na každý gram rýže), což znamená dobrou absorpci chutí různých pokrmů, ve kterých se používá.“

nahrazuje touto:

„Všechny odrůdy, na které se vztahuje CHOP ‚Arroz del Delta del Ebro‘, se vyznačují rovnoměrným vařením, jednotnými zrny po uvaření a dobrou absorpční schopností díky vysokému obsahu amylozy jako procentuální podíl z celkového škrobu.

Rýže se cení pro to, jak dobře se vaří, s výslednými načešchanými, oddělenými zrny, a pro její dobrou schopnost absorbovat vodu, což znamená dobrou absorpci chutí různých pokrmů z oblasti ústí řeky Ebro, ve kterých se používá.“

Stejná změna se provádí v oddílu F specifikace produktu (*Souvislost s prostředím*).

Vysvětlení:

Jak již bylo vysvětleno v souvislosti se změnou *Popisu produktu*, v minulosti bylo vytvořeno pojítko mezi jakostí *perlado* – rýžová zrna s křídově bílým středem – a obsahem rýžového škrobu a kulinářskými vlastnostmi. Nyní však víme, že klíčovou vlastností odrůdy z hlediska výsledků, které přináší v kuchyni, je její obsah amylózy, a nikoli jakost *perlado*, jak se předpokládalo v minulosti. Znění souvislosti se tudíž také mění.

Z oddílu *Souvislost* byly odstraněny odkazy na „přilnavost mezi zrny“ a „množství absorbované vody“, protože jsou považovány za nadbytečné. Jedná se pouze o redakční revizi, neboť informace o těchto vlastnostech pro referenční odrůdu („Bahía“) lze stále nalézt v *Popisu produktu* (oddíl B specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu) a v žádném dokumentu nebyly změněny.

- Odkaz na barvu rýže byl z této věty v bodě 5.3 jednotného dokumentu vypuštěn (*Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu...*):

„Rýže z této oblasti je velmi ceněna spotřebiteli pro svou perlově bílou barvu, chuť a strukturu získanou díky vlastnostem odrůd a zeměpisné oblasti, kde se pěstuje.“

Navrhovaná nová verze je:

„Rýže z této oblasti je velmi ceněna spotřebiteli pro svou chuť a strukturu, kterou jí propůjčují vlastnosti odrůd a zeměpisná oblast, kde se pěstuje.“

Stejná změna se provádí v oddílu F specifikace produktu (*Souvislost s prostředím*).

Vysvětlení:

I když byla rýže historicky známá svou bílou barvou, tvrzení v tomto oddíle by mohlo být zavádějící, protože do CHOP byla za účelem přizpůsobení se měnícím se návykům spotřebitelů – jak bylo vysvětleno výše, přidána hnědá rýže. Tento odkaz je proto třeba zrušit.

Jiné

- Kontrolní subjekt (oddíl G specifikace produktu): údaje subjektu pro certifikaci byly aktualizovány.
- Požadavky podle vnitrostátních právních předpisů (oddíl I specifikace produktu): tento oddíl se zrušuje, protože podle nařízení (EU) č. 1151/2012 není vyžadován.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“

EU č.: PDO-ES-0336-AM02 – 9. září 2020

CHOP (X) CHZO ()

1. Název (názyvy) [(CHOP či CHZO)]

„Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“

2. Členský stát nebo třetí země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Bílá a hnědá rýže pocházející z druhu *Oryza sativa* L. odrůd „Bahía“, „Tebre“, „Gleva“, „Fonsa“, „Bomba“, „Montsianell“, „Jsendra“, „Guara“ a „Olesa“ pěstované s použitím konvenčních a ekologických zemědělských metod (nebo jiných státem uznaných udržitelných produkčních systémů). Bílá rýže musí být odpovídat obchodní kategorii „třída extra“ a hnědá rýže (tj. „loupaná rýže“) musí být v souladu s jedinou obchodní normou zavedenou pro hnědou rýži.

Specifické vlastnosti zrn referenční odrůdy („Bahía“) jsou tyto:

Vlastnosti zpracovaných, tepelně neupravených zrn	Délka: 5,53 mm Šířka: 2,99 mm Tloušťka: 2,14 mm Amylóza (jako % suchého extraktu): 19,41 %
Výkon omílání: jak dobře se rýže zpracovává	Celkový výnos: 69,90 % % zlomených zrn: 11,63 %
Vlastnosti související s vařením	Doba vaření: 16 minut Absorpce vody*: 1,93 Zvětšení délky zrna: 8,45 % *(g vody / g rýže)
Smyslové vlastnosti vařené rýže (podle Batcherovy stupnice a senzorické analýzy prostřednictvím ochutnávků): (*) Podle stupnice: 9 – velmi dobrý; 7 – dobrý; 5 – průměrný; 3 – podprůměrný	Stupeň přilnavosti mezi vařenými zrny: 7,83 Přijatelnost: 5,75 Vzhled: 5,5

Všechny odrůdy, na které se vztahuje toto CHOP, jsou poddruhu *japonica*. Prakticky všechny („Bahía“, „Tebre“, „Fonsa“, „Montsianell“, „Gleva“, „Jsendra“ a „Guara“) mají velmi podobné vlastnosti. Ačkoliv se při pěstování mohou vyskytnout mírné rozdíly, konečný produkt se významně neodlišuje.

Odrůda „Bomba“ vykazuje ve srovnání s ostatními odrůdami odlišné znaky, co se týká pěstování i vypěstovaného zrna. Přesto je díky své kvalitě a tradičnímu pěstování v deltě řeky Ebro do specifikace zahrnuta. Nevařená zrna odrůdy „Olesa“ se velmi liší od ostatních odrůd, na které se vztahuje CHOP, ale tato odrůda, která rovněž pochází z vymezené zeměpisné oblasti, přináší v kuchyni podobné výsledky jako odrůda „Bomba“.

Na základě rozměrů neloupaných zrn rýže se odrůdy klasifikují následujícím způsobem:

Odrůda	Délka	Poměr délky k šířce
„Bahía“	8,2 mm (středně dlouhá)	2,20
„Tebre“	8,1 mm (středně dlouhá)	2,00
„Fonsa“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,00
„Bomba“	7,4 mm (krátká)	1,85
„Montsianell“	8,3 mm (středně dlouhá)	2,16

„Gleva“	7,9 mm (středně dlouhá)	2,04
„JSendra“	8,2 mm (středně dlouhá)	2,16
„Guara“	8,0 mm (středně dlouhá)	2,11
„Olesa“	9,1 mm (dlouhá)	3,1

Průměrné referenční hodnoty pro každou odrůdu.

Zpracovaná zrna (bílá rýže) se klasifikují následujícím způsobem:

Odrůda	Kategorie	% amylozy
„Bahía“	Střednězrnná	19,1
„Tebre“	Střednězrnná	20,0
„Fonsa“	Střednězrnná	20,3
„Bomba“	Střednězrnná	24,9
„Montsianell“	Střednězrnná	18,1
„Gleva“	Střednězrnná	17,7
„JSendra“	Střednězrnná	17,5
„Guara“	Střednězrnná	17,5
„Olesa“	Dlouhozrnná	24,0

Průměrné referenční hodnoty pro každou odrůdu.

Tyto odrůdy mají dostatečně vysoký obsah amylozy, aby mohla rýže při vaření správně absorbovat chuť a barvy ostatních složek receptu.

Všechny se vyznačují rovnoměrností vaření a jednotností zrna po uvaření. Vyhovují gastronomickým požadavkům na rýži dané oblasti díky tomu, že na rozdíl od jiných druhů, jako je většina dlouhozrnných odrůd, absorbují hodně chuti. Ačkoli je „Olesa“ dlouhozrnnou odrůdou, její výsledky v kuchyni jsou podobné ostatním odrůdám, na které se vztahuje toto CHOP.

Všechny odrůdy chráněné označením CHOP „Arroz del Delta del Ebro“ musí při uvádění na trh splňovat příslušnou obchodní normu a zrna musí být zdravá, nepoškozená plísní, hnilobou, hmyzem ani parazity a musí být bez zvláštního zápachu a/nebo příchuti.

Obsah vlhkosti nesmí překročit 15 % a na zrnu nesmí zůstat zbytky vrstvy otrub (v případě bílé rýže).

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Celý proces od pěstování po omletí a leštění rýže probíhá v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Rýže je zabalena do krabic nebo obalů po pěti, dvou, jednom, půl nebo 0,25 kg a poté umístěna do další bedny, aby vnitřní krabice nebo obaly zůstaly neporušené. Pro balení mohou být použity pouze materiály potravinářské jakosti povolené právními předpisy.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu musí být uvedena slova „Arroz del Delta del Ebro“ / „Arròs del Delta de l'Ebre“, jakož i loga CHOP a EU a všechny obecné informace požadované platnými právními předpisy.

Barevné logo CHOP je následující:



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, v níž se pěstuje a zpracovává CHOP „Arroz del Delta del Ebro“, je ústí řeky Ebro v krajích Baix Ebre a El Montsià v provincii Tarragona.

Oblast produkce zahrnuje celé území obcí Deltebrte a Sant Jaume d'Enveja a části obcí L'Aldea, Amposta, L'Ampolla, Camarles a Sant Carles de la Ràpita, které spadají do oblasti ústí řeky Ebro.

Oblast omílání a čištění rýže zahrnuje stejné obce jako oblast produkce.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Historické faktory

Pěstování rýže je pro oblast ústí řeky Ebro tradiční a je těsně spjaté s fyzikálním a geologickým formováním a přetvářením ústí řeky Ebro.

O spojení tradičního pěstování rýže a oblastí ústí řeky Ebro svědčí četné písemné zmínky. Jedním pozoruhodným příkladem je dílo *Zeměpis Katalánska* [Geografia de Catalunya], které napsal Lluís Solé i Sabaris (1958) a kde se uvádí, že „v 15. století se objevují zprávy o některých pokusech o pěstování rýže v ústí řeky Ebro; nicméně k největšímu rozkvětu tohoto pěstování došlo v 19. století“. Na jiném místě tatáž kniha uvádí, že „v ústí řeky, které se využívalo jako pastvina pro putující stáda dobytka, bylo díky kanálu zvanému Canal de la Derecha [pravostranný kanál], který vznikl v Hertě ve druhé polovině 19. století, možné zavlažit pole sladkou vodou a zavést pěstování rýže. Od té doby se pěstování rýže neustále rozšiřovalo a tím přispívalo k odsolování půdy a následnému zabezpečení dobrých výsledků pěstování.“

Pěstování rýže se bez přestávek udrželo až do současnosti a dnes je v této oblasti hlavním pěstitelským odvětvím.

Přírodní faktory

Důvodem rozvoje pěstování rýže v ústí řeky Ebro je jak charakter podnebí a půdy, tak slanost a výška hladiny podzemní vody.

Naplaveninové půdy ústí řeky Ebro jsou vysoce úrodné a ideální pro pěstování rýže. Skladba půdy je silně ovlivněna zavlažováním a postupem známým jako *colmateo* neboli „zúrodnňování naplaveninami“ (kombinace pohybů vody a půdy, aby se zajistil dobrý stav lůžek před setím).

Výnosy jsou jedny z nejvyšších na světě, což je dáno polohou na rovnoběžce 40° severní šířky a teplotou 19 °C.

Velmi důležitým faktorem je rovněž slanost půdy způsobená mořskou vodou pronikající do ústí řeky a „středomořským pobřežním“ podnebím. Zimy jsou mírné, s nízkými srážkami a suchými severo-severozápadními větry (tzv. mistrál a levante). Léta jsou teplá, velmi suchá, s vlhkými větry od jiho-jihovýchodu (tzv. ostro a leveche). Prakticky téměř po celý rok vane mírný vánek.

Vodopis oblasti je tvořen konečným úsekem řeky Ebro měřícím přibližně 30 km a dvěma kanály (Canal de la Derecha a Canal de la Izquierda), které vytékají z přehrady v obcích Xerta a Tivenys a tečou více méně souběžně s řekou, než se při dosažení ústí rozvětví v obrovskou síť zavlažovacích a odvodňovacích kanálů. Jediný zdroj závlahové vody je nepochybně rozhodujícím faktorem pro jednotnost získané produkce, která se takto získanými vlastnostmi odlišuje od produkce rýže pěstované v jiných oblastech.

5.2. Specifičnost produktu

Všechny odrůdy chráněné v rámci CHOP „Arroz del Delta del Ebro“ se vyznačují rovnoměrným vařením, jednotnými zrny po uvaření a dobrou absorpční schopností díky vysokému obsahu amylozy jako procentuálního podílu z celkového škrobu.

Rýže se cení pro to, jak dobře se vaří, s výslednými načečranými, oddělenými zrny, a pro její dobrou schopnost absorbovat vodu, což znamená dobrou absorpci chutí různých pokrmů z oblasti ústí řeky Ebro, ve kterých se používá.

5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Produkt má z hlediska jakosti jednotné vlastnosti, protože všechny odrůdy produkují podobný konečný produkt, výjimkou jsou odrůdy „Bomba“ a „Olesa“, které přesto byly zahrnuty do specifikace výrobku. První z nich proto, že je tradiční pro tuto oblast, a druhá, protože z ní pochází. Odrůda však není jediným faktorem, který odlišuje produkt od konkurence: důležitou roli hraje zeměpisná oblast, prostředí, podnebí, voda a proces zrání a kombinace všech těchto faktorů je v celé oblasti produkce velmi konstantní.

Přírodní prostředí oblasti se odráží ve vlastnostech rýže. Místní podnebí a půda, stejně jako stupeň slanosti a hladina podzemní vody, znamenají, že se rýže v celé vymezené oblasti pěstuje jako monokultura. Rýžoviště v ústí řeky mají vynikající vlastnosti pro pěstování a vyznačují se vysokými výnosy plodin.

Rýže z této oblasti je velmi ceněna spotřebiteli pro svou chuť a strukturu získanou díky vlastnostem odrůd a zeměpisné oblasti, kde se pěstuje. Rýže se také cení pro to, jak dobře se vaří, s výslednými načečranými, oddělenými zrny, a pro množství absorbované vody, což znamená dobrou absorpci chutí různých pokrmů, ve kterých se používá.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Během procesu změny je aktualizovaná specifikace produktu k dispozici na internetové adrese <http://agricultura.gencat.cat/web/content/01-departament/informacio-publica-tramits/2020/sollicitud-modificacio-dop-arros-delta-ebre/enllacos-documents/fitxers-binariis/pliego-condiciones-dop-arroz-delta-ebro-modificacion.pdf>

Po schválení bude zveřejněna na internetové adrese <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/castella/>

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 70/08)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Sopa da Pedra de Almeirim“

EU č.: TSG-PT-02627 – 6. srpna 2020

Členský stát nebo třetí země: Portugalsko

1. Název, který má být zapsán

„Sopa da Pedra de Almeirim“

2. Druh produktu

Třída 2.21 Hotová jídla

3. Důvody zápisu do rejstříku

3.1. Jedná se o produkt, který: (zaškrtněte políčko ☒, ☐)

- ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Název „Sopa da Pedra de Almeirim“ je někdy zneužíván, tj. při vyhledávání na internetu se někdy objevují recepty, které zahrnují širokou škálu verzí polévky „Sopa da Pedra de Almeirim“ z hovězího masa, mrkve a zelí, jež nejsou součástí pravého receptu na polévku „Sopa da Pedra de Almeirim“, do které tyto suroviny nepatří.

Pokud se tedy používá název „Sopa da Pedra de Almeirim“, jedná se o specifický produkt vyrobený z určitých surovin (a pouze z těchto surovin), které odpovídají jak specifikaci produktu, tak určitému způsobu výroby.

3.2. Jedná se o název, který:

- ☒ je tradičně používán jako název konkrétního produktu,
- ☐ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „Sopa da Pedra de Almeirim“ se stále používá a je uveden v různých knihách zmíněných v bodě 4.3.

Tento pokrm, který je pro Almeirim typický již několik století, se začal komerčně prezentovat jako „Sopa da Pedra de Almeirim“ mnohem dříve veřejnosti v roce 1960, kdy jej pod tímto názvem začala připravovat a nabízet jedna restaurace. Vzhledem k fyzikálním vlastnostem polévky, která je červenohnědá a obsahuje mnoho surovin včetně kousků masa, byla přirovnávána ke kamenům, jimiž jsou dodnes dlážděny mnohé ulice ve staré části Almeirimu. Proto se jí začalo říkat „Sopa da Pedra de Almeirim“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Popis

- 4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Polévka „Sopa da Pedra de Almeirim“ je specialita ze zeleniny, zejména fazolí a brambor, a vepřového masa (nožiček, líček, slaniny a uzenin).

Fyzické vlastnosti

„Sopa da Pedra de Almeirim“ je hustá polévka s kousky, a to díky surovinám jako jsou fazole, brambory a uzeniny. Tyto fyzikální vlastnosti slouží jako inspirace pro název pokrmu, protože připomínají kameny, kterými jsou dlážděny nejstarší ulice města Almeirim.

V tabulce I jsou uvedeny hlavní fyzické parametry a příslušné rozsahy množství hlavních složek:

	Parametr (průměrné hodnoty)	Poznámky
Složky	Velikost (cm)	
Sušené fazole pinto	1,0 – 2,0	
Brambor	0,5 – 3,0	Nakrájený na kostičky
Vepřové maso: nožičky a/nebo líčka	1,0 – 3,0	Může se jednat o přední nebo zadní nožičky
	Tloušťka (mm)	
Uzenina: chouriço a morcela	4,0 – 10,0	Nakrájené na plátky
Uzenina farinheira	5,0 – 12,0	Nakrájená na plátky

Organoleptické vlastnosti

Polévka má červenohnědou barvu a je proložena různě velkými kousky rozmanitých surovin, mezi nimiž jsou uzeniny, maso, brambory a koriandr.

Fazole vytvářejí jakousi „smetanu“, která zahušťuje vývar a vytváří koncentrát. Hustší konzistenci dodávají polévce i malé kostičky brambor.

„Sopa da Pedra de Almeirim“ je hustá polévka. Díky vepřovému masu je krémová a jemná kombinace fazolí a brambor jí dodává sametovou strukturu. Vepřové maso a uzeniny jsou zdrojem výrazné a vyvážené chuti. V uzenině morcela také najdeme tóny koření, jako je hřebíček a kmín, a v uzenině chouriço tóny sladké papriky či papriky. Přídavek čerstvého koriandru dodává polévce určitou svěžest.

Polévka je výraznou kombinací těchto chutí a textur, vyznačuje se kořeněnými tóny z uzenin a vepřového masa a svěžestí díky čerstvému koriandru.

- 4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Suroviny

Suroviny a další přísady používané k výrobě polévky „Sopa da Pedra de Almeirim“ jsou následující (pro množství 50 litrů):

- sušené fazole pinto (6 až 8 kg)
- vepřové chouriço (1,4 až 2,1 kg)
- jelito Morcela (1,4 až 2,1 kg)
- klobása farinheira (1,35 až 2,25 kg)
- vepřové nožičky a/nebo líčka (15 až 25 kg)

- sušená slanina (0,5 až 1,5 kg)
- brambory (15 až 25 kg)
- cibule (2,5 až 5 kg)
- čerstvý koriandr – před a po vaření (30 až 150 g)
- česnek (250 až 500 g)
- bobkový list (10 až 30 sušených bobkových listů)
- pepř (15 až 25 g)
- koření paprika (30 až 150 g) a/nebo pasta z červených paprik (200 až 350 g)
- olivový olej (1 až 2,5 l) a/nebo sádlo (200 až 400 g)
- voda (dostatečné množství na přípravu uvedeného množství polévky)
- sůl k dochucení,

Příprava – přibližně 30 až 60 minut

Nožičky se den předem nasolí a bezprostředně před vařením se opláchnou, aby se odstranil přebytek soli. Stejně tak je nutné předem namočit sušené fazole nebo je před vložením do hrnce propláchnout vodou. Cibule a česnek se nakrájejí nadrobno. Brambory se nakrájejí na kostičky.

Vaření – přibližně 2 až 4 hodiny

Nejprve se do hrnce přidá voda, fazole, cibule, česnek, koření paprika a/nebo pasta z červených paprik, pepř, bobkový list a případně další ochucovadla, jako je koriandr, olivový olej nebo sádlo (ne nutně v tomto pořadí). Přísady se vkládají do hrnce studené, aniž by se smažily.

Poté se přidají nožičky, líčka, slanina a uzeniny. Klobásy farinheira se mohou přidat později, když jsou nožičky a fazole pinto téměř uvařené. Někteří kuchaři je dokonce raději vaří odděleně, aby nepopraskaly.

Když je vše uvařeno, maso a uzeniny se vyjmou. Po vychladnutí se nakrájí na malé kousky a plátky.

Brambory nakrájené na malé nepravidelné kostičky se pak přidají do vývaru, který se v hrnci stále vaří. V této fázi můžete v případě potřeby doladit ochucení. Jakmile jsou brambory uvařené, oheň se vypne. Polévka by se měla nechat odstát, aby fazole vytvořily „smetanu“ a zahustily vývar. Brambory by se také měly začít rozpadat tak, že se okraje malých nepravidelných kostiček zakulatí, což rovněž pomáhá zahustit vývar. Tím je zajištěno, že se všechny suroviny dobře spojí a vznikne hladká, sametová polévka.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Původ polévky „Sopa da Pedra de Almeirim“, dříve než začala být známá pod tímto názvem, sahá až k tradičním pokrmům místních zemědělců v této zemědělské oblasti na břehu řeky Tejo.

Samozásobitelské zemědělství mělo v této oblasti mimořádný význam, protože oblast sloužila jako obora pro rekreaci krále a jeho dvora, což znamenalo, že místní obyvatelé nesměli lovit. Proto byla pro přežití obyvatelstva rozhodující zelenina pěstovaná na zahrádkách a doma chovaná prasata, která se v zimě zabíjela a jejichž všechny části se využívaly.

Právě ty tvořily suroviny slavné „Sopa da Pedra de Almeirim“, i když se recept mohl v jednotlivých rodinách lišit. Lidé pěstovali fazole a brambory, vepřové maso se uchovávalo v solných nádobách a používalo se na výrobu uzenin. Tyto produkty zpravidla tvořily základ tradiční regionální polévky, která byla velmi výživná a ideální pro dodání síly potřebné k těžké zemědělské práci. Také proto, že byla výživná a obsahovala vepřové maso, slaninu a uzeniny, byla považována za plnohodnotné jídlo. „Tento lidový recept je nedílnou součástí lidové kultury v Almeirimu“, říká místní historik Eurico Henriques, který je zároveň radním obce Almeirim zodpovědným za kulturu.

Teprve mnohem později, na počátku 60. let 20. století (šest desetiletí), se polévka stala známou jako „Sopa da Pedra de Almeirim“. Obliba této místní speciality vzrostla z velké části díky malému obchodu s potravinami, který provozoval obchodník s rybami José Manuel „Toucinho“ a jeho žena Maria Manuela Aranha, narozená v roce 1912 a považovaná za „matku sopa da pedra“, jejíž matka Mariana vařila tuto polévku z masa a fazolí dávno před rokem 1960 (viz: Morreu a Mãe da Sopa da Pedra – YouTube, zveřejněno 4. 5. 2009).

Podle rodinné historie sloužil tento obchod ve staré části města obchodním cestujícím, kteří se zde zastavovali, aby prodali své zboží a načerpali síly na další cestu. Zde ochutnávali některá regionální jídla, která rodina připravovala. Místní polévka z fazolí, brambor a uzenin byla stálou součástí jídelníčku a mezi pocestnými byla velmi oblíbená. Hélia Costa, dcera manželů, kteří založili obchod s potravinami a později restauraci, vypráví: „Tito obchodníci byli zároveň našimi dodavateli, lidmi, které jsme dobře znali. Jednou se jeden z nich přišel najíst a moje matka mu naservírovala polévku podle receptu, který vařili moji prarodiče. Tak mu chutnala, že chtěl přivést i několik přátel, aby ji ochutnali. Ale protože se tu vařily i jiné polévky, aby mohl odlišit tento konkrétní recept, řekl: ‚Je to ta tmavá, těžká polévka, která vypadá jako kameny na ulici‘, čímž odkazoval na dlážděné ulice v této oblasti. Takových dlážděných ulic je tu ještě hodně.“

Název inspirovaný kameny, kterými jsou vydlážděny nejstarší ulice tohoto města v regionu Ribatejo, se stal komerčním názvem pro tradiční venkovskou polévku, která si ústním podáním získala věhlas a přilákala do města návštěvníky, kteří sem přijížděli jen proto, aby ji ochutnali. Z malého obchodu s potravinami vznikla v roce 1962 restaurace proslulá jako „průkopník Sopa da Pedra de Almeirim“. V průběhu let se otevřely další restaurace, které začaly vyrábět polévku „Sopa da Pedra de Almeirim“ podle místních receptur, a význam této kulinářské činnosti neustále roste.

Podle legendy obsažené v knize *Contos Tradicionais do Povo Português* (Tradiční lidové zkazky z Portugalska) (1883) od Teófila Bragy vše začalo u mnicha, který chytrou lstí přiměl naivního sedláka uvěřit, že z kamene, který mnich nosil v kapse, uvaří chutnou polévku. Ke kameni se přidaly brambory, fazole a uzeniny a polévka byla hotová. Díky spojení názvu „Sopa da Pedra“ s polévkou popsanou v příběhu a podobnosti jejích surovin se surovinami polévky z Almeirim se skutečnost a fikce brzy spojily. Příběh se stal reklamou, která pomohla zpopularizovat skutečnou polévku „Sopa da Pedra de Almeirim“. Protože návštěvníci restaurací často žádali o dotyčný kámen, začal se běžně před podáváním přidávat do polévkové mísy.

Polévka „Sopa da Pedra de Almeirim“ se proslavila po celé zemi, a dokonce i v zahraničí, a to díky sdružení *Confraria Gastronómica de Almeirim* (Almeirimská gastronomická společnost), jehož cílem je šířit a uchovávat kulturní, historické, etnografické a kulinářské dědictví tohoto městečka v regionu Ribatejo. „Ze všech typických receptů Almeirimu jednoznačně vyniká Sopa da Pedra. Cestujeme po celé zemi, abychom ho propagovali, a už jsme ho rozšířili do zemí, jako je Španělsko, Francie, Belgie a Maďarsko“, říká Rui Figueiredo, velmistr společnosti, která od roku 2013 každoročně pořádá festival „Sopa da Pedra de Almeirim“.

Tato tradiční specialita je tak úzce spjata s Almeiritem, místem svého původu, že v průběhu let byla „Sopa da Pedra de Almeirim“ označována za významnou kulinářskou ikonu a jednu z nejznámějších portugalských specialit v televizních pořadech věnovaných národní kuchyni (RTP, 2009, 7 Maravilhas da Gastronomia| Sopa da Pedra| Reportáž; RTP Memória, 2017, Horizontes da Memória, Sopa da Pedra, Almeirim, 1999; TV4Ribatejo, 2009, Morreu a Mãe da Sopa da Pedra).

Klíčové osobnosti v oblasti uchovávání a šíření národních pokrmů, jako například Maria de Lourdes Modesto, zařadily „Sopa da Pedra de Almeirim“ mezi své oblíbené recepty již v 60. letech 20. století (Modesto, M.L. (1982), *Cozinha Tradicional Portuguesa* (Tradiční portugalská kuchyně), Verbo, Lisabon, první vydání).

Každoroční festival Sopa da Pedra, který se koná od roku 2013, se již stal klíčovou událostí kulturního života města, za kterou sem přijíždí tisíce návštěvníků. Tuto akci za podpory městské rady propaguje Almeirimská gastronomická společnost, která byla založena s cílem propagovat typické místní pokrmy, zejména polévku „Sopa da Pedra de Almeirim“.

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS